

提供期間：2025 年 9 月 5 日～9 月 28 日
Period: 2025.9.5 ~ 9.28

DE VAERT
ALL DAY DINING

DINNER BUFFET

ディナービュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western,
Japanese and Chinese buffet.

金・土・日・祝日
Friday, Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様） —— ￥7,000
Adult (Per Person)

お子様（4 歳 -12 歳） —— ￥3,500
Child (4-12 Years)



Cold dishes

- アボカドのスムージー
Avocado Smoothie
- キノコのフラン
Mushroom Flan
- 秋刀魚のエスカベッシュ ゆず風味
Marinated Pacific Saury Escabeche
- スモークサーモンのリエット
Smoked Salmon Rillettes
- 白身魚と焼き茄子のマリネ
Marinated White Fish and Grilled Eggplant
- ソーセージロール
Sausage Roll
- 合鴨のガランティーヌ
Duck Galantine
- カツオと香味野菜の中華サラダ
Chinese Style Salad of Bonito and Aromatic Vegetables
- フォルクサンドイッチ
Folk Sandwich
- 細切り野菜と牛肉の生春巻き
Fresh Spring Rolls of Vegetables and Beef
- サラダバー
Salad Bar
- オリジナルスイーツコレクション
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク
Coffee・Tea・Softdrinks

Hot dishes

- 卵とトマトのスープ
Egg and Tomato Soup
- マフェカレー
Mafé Curry
- 小海老と南仏野菜のトマト煮
Tomato Stew of Shrimp and Provençal Vegetables
- 白菜とベーコンのポトフ
Pot-au-feu with Napa Cabbage and Bacon
- サーモンのオーブン焼き オランダーズソース
Oven-Baked Salmon with Hollandaise Sauce
- 鱈とキノコのヴァプール 和風クリームソース
Cod and Mushroom "à la vapeur"
Cod and Mushroom "à la vapeur"
- 国産鶏のフリットとブロッコリーのメランジェ
Chicken Breast Piccata
- スペアリブのコンフィ
Confit Pork Spare Ribs
- 蟹焼売
Crab Shumai Dumplings
- 秋野菜とスパイシーチキンのジャンバラヤ
Vegetable and Spicy Chicken Jambalaya
- 麻婆茄子
Mapo Eggplant
- 海老と白身魚とじゃがいもの粒マスタード炒め
Sautéed Shrimp and White Fish with Whole Grain Mustard
- 本日のパスタ
Pasta of the day

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- ブリのグリル バルサミコソース
Grilled Yellowtail
- 和牛サーロインと秋野菜のグリル BBQソース
Grilled Wagyu Sirloin